



**CANTINE
SPELONGA**



TWIST ROSÈ

Rosè Puglia IGP Frizzante

Vitigno	Uve rosse di Puglia
Zona di produzione	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea
Coltivazione	Controspalliera (4500 viti per ettaro)
Periodo di vendemmia	Prima decade di ottobre. Uve raccolte manualmente.
Vinificazione	Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata.
Permanenza sui lieviti	1 mese
Maturazione e affinamento	In acciaio inox per 4 mesi. Successivo 1 mese in bottiglia.
Caratteristiche sensoriali	Colore rosa con riflessi violacei appena accennati. Bouquet delicato e fruttato, con sentori di fiori di rosa e fragole. Gusto pieno, con note di frutti esotici.
Grado alcolico	11%
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, ideale per tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche, formaggi delicati e pizza.
Temperatura di servizio	8-10 °C
Formato	750ml